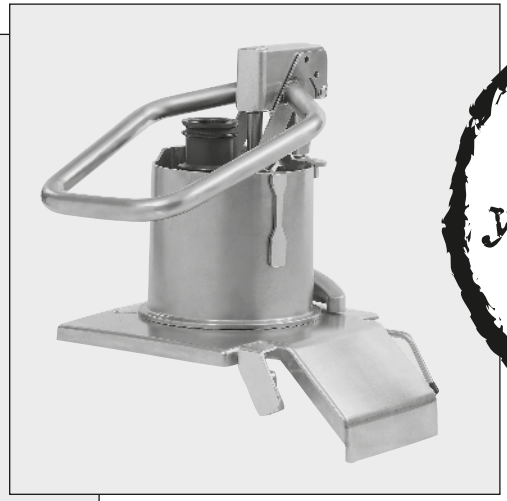
robot coupe®





New
Register your product on line

- CL 60 E
- CL 60 E V.V.

www.robot-coupe.com

Fr Enregistrez votre produit en ligne

Eng Register your product online

D Registrieren Sie Ihr Produkt online

Nl Registreer uw product online

Es Registre su producto en línea

It Registra il prodotto online

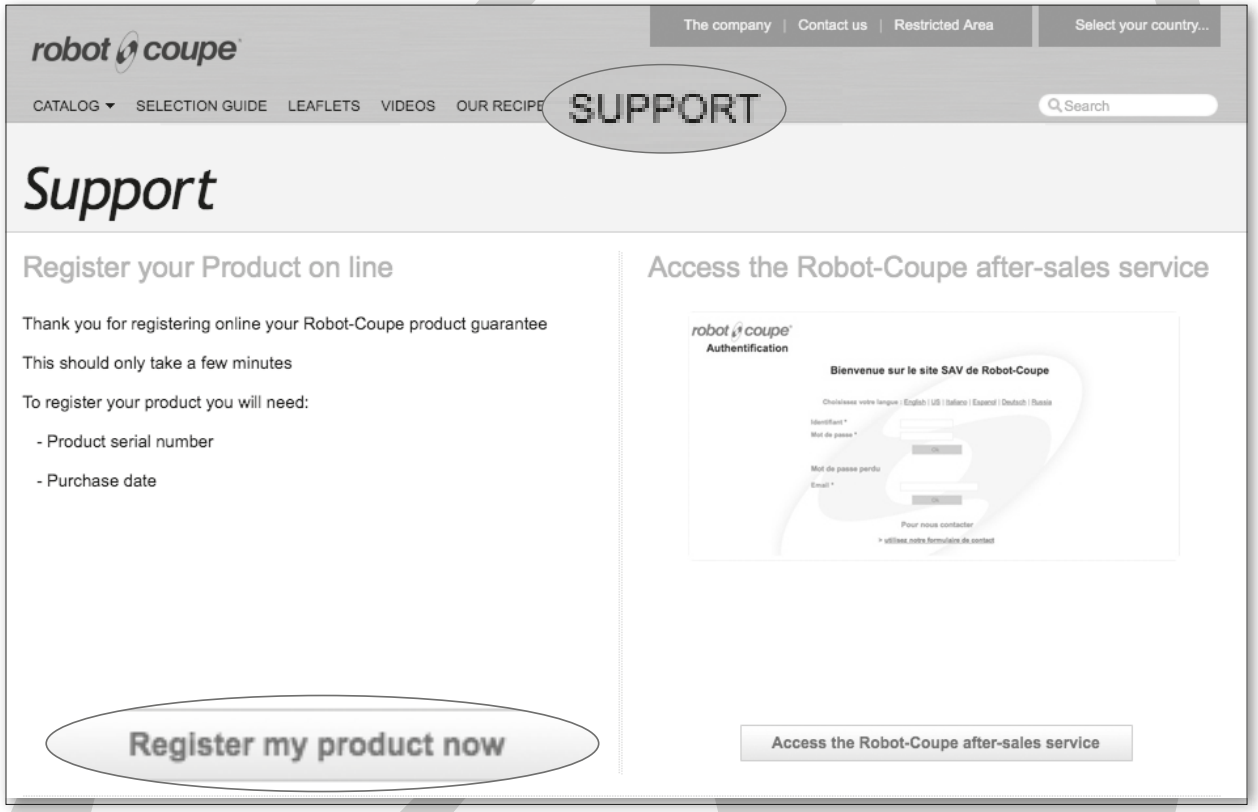
Po Registe o seu produto online.

Sw Registrera din produkt online

Ru Зарегистрировать онлайн ваш продукт

Pl Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujte svůj výrobek online



robot coupe®

robot coupe®

CE

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответсвующим гос. законодательствам:
  - Директива по механизмам 2006/42/EC,
  - Директива по низкому напряжению 2014/35/EC,
  - Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EC,
  - Регламент (EC) № 1935/2004 « О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
  - Регламент (EC) № 10/2011 « О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
  - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
  - Директива «DEEE» 2012/19/CE,
- положениям следующих стандартизированных евронорм, а также норм по технике безопасности и гигиены:
  - EN ISO 12100 - 2010: Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
  - EN 60204-1 - 2006: Безопасность механизмов – Электорооборудование аппаратов,
  - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
  - EN 1678- 1998: Овощерезки,
  - EN 454 + A1 2010-02: Сбивательно-смесительные аппараты,
  - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
  - EN 14655: Хлеборезки,
  - EN 13208: Аппараты для очистки овощей,
  - EN 13621: Аппараты для отжимания воды из салата,
  - EN 60529-2000: Степень защиты:
    - IP 55 для кнопок управления,
    - IP 34 для механизмов.

В г. Montceau en Bourgogne, 4 марта 2016 г.

Alain NODET
Директор по производству

СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИЯ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 60 E • CL 60 E V.V.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА
- Советы по электричеству
- Панель управления

УСТАНОВКА

ФУНКЦИИ ВОРОНОК И ИХ КРЕПЕЖЕЙ
- Воронка с рычагом
- Воронка с трубками
- Автоматическая воронка

УСТАНОВКА ДИСКОВ И КРЕПЕЖЕЙ

УСТАНОВКА ВОРОНОК
- Воронка с рычагом
- Воронка с трубками
- Автоматическая воронка

СМЕНА ДИСКА

ВЫБОР ДИСКОВ

ОЧИСТКА

ТЕХУХОД
- Уплотнительное кольцо
- Ножи и лезвия
- Терочные диски

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- Вес
- Размеры
- Рабочая высота
- Уровень шума
- Электрические характеристики

ЗАЩИТА

CL 60 V.V. РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ

НОРМЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
- Трехмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPE имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится, только к официальному изготовителю, его дистрибьютеру или импортеру.

Если Вы покупаете аппарат ROBOT-COUPE у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

Гарантия ROBOT-COUPE не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPE будет действительной с возможными поправками в зависимости от коньюктуры рынка.

Гарантия ROBOT-COUPE s.n.c. распространяется только на неиправности, связаные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPE S.N.C. НЕ РАПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из -за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

2 - Заточка или замена затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным, лезвий.

3 - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным лицом или предприятием.

5 - Перевозка аппарата в\из сервис. центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направ лением вращения трехфазного электро двигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответсвенности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если таковые заметны не сразу.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая понадобиться в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPE s.n.c., а такжее ее филиалы или афилиированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, упра вляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ АППАРАТОВ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ И ПО ПРАВИЛАМ БЕЗОПАСТНОСТИ

Данные рекомендации относятся к аппаратам оснащенным асинхронным двигателем и монофазным регулятором частоты.

Примечание:

- *Напряжение электрического тока и оборудования по безопастности должны соответствовать гос. нормам.*
- *Любое подключение электроаппарата должно производиться квалифицированным электриком.*

Защита аппаратов

- Регуляторы частоты, как и прочие электронные устройства, состоят из чувствительных к электростатическим разрядам элементов. Перед началом работы с регулятором необходимо, убедиться, что статическое электричество полностью отсутствует.
- Все операции по внутреннему подключению должны проводиться при выключенном аппарате.
- Частое повторное включение аппарата ведет к перенагрузке регулятора и его поломке. Необходимо соблюдать интервал в 3 минуты между выключением и включением аппарата в сеть.

Электрические подключение

- Аппарат питается однофазным током* до вариатора, который преобразует его в трехфазный ток с переменной частотой для работы двигателя.
- Подключайте аппарат только к монофазной* сети переменного тока 200-240 В/50 или 60 Гц к розетке с заземлением. Любое более высокое напряжение в сети может вывести регулятор из строя.
- Заземление необходимо для Вашей безопастности.

Защита людей с помощью предохранителей

Аппараты с регулятором частоты требуют тщательного выбора дифференциального предохранителя для обеспечения безопастности: существуют дифференциалные предохранители для переменного тока (тип AC), импульсного тока (тип A) и для всех видов тока (тип B).

Опасно! Регуляторы включают в себя выпрямительный мост сети напряжения. Поэтому, в случае короткого замыкания, аварийный ток может воспрепятствовать срабатыванию дифференциального предохранителя для переменного тока (тип AC).

Следует использовать дифференциальный предохранитель для импульсного тока (тип A), имеющий следующую маркировку: .

Внимание: *Взависимости от изготовителя дифференциальные предохранители могут иметь различные обозначения.*

Наличие номинального тока в заземлении аппаратов с регулятором частоты может привести к спонтанному включению дифференциального предохранителя в результате:

- Подключения нескольких разноскоростных аппаратов к одному дифференициальному предохранителю.
- Наличия номинального тока аппарата, превышающего реальный порог срабатывания дифференциального предохранителя.

Внимание: *имеются допуски изготовителей и в зависимости от дифференциальнонго предохранителя его реальный порог срабатывания находится между 50% и 100% номинального теоретического порога. В случае возникновения проблем измерьте номинальный ток аппарата и реальный порог срабатывания дифференциального предохранителяl.*

Для знакомства с Вашим аппаратом смотрите нижеследующую таблицу:

Аппарат	Напряжение	Сечение Проводников ($мм^2$)	Дифференциальный предохр. (Ph + N или 3 Ph)	
			Калибр (A)	Порог (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260 В 50 или 60 Гц **Трехфазные**	2,5	B 20	≥ 30

*Кроме специальных моделей с трехфазным напряжением 200-240 В, продаваемых в япони.

ВНИМАНИЕ
СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ : Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующии инструкции и строго соблюдайте их выполнение Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использавоть. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, ползующихся аппаратом.

РАСПАКОВКА

• Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.

• ОСТОРОЖНО с режущими инструментами !

УСТАНОВКА

• Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

• Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.

• Подсоедините аппарат к розетке с заземлением.

• При трехфазном , убедитесь, что аппарат работает в направлении против хода часовой стрелки.

РАБОТА

• Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

• Не пытайтесь убрать предохранитель ные системы и блокировки.

• Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

• Не проталкивайте продукты рукой.

• Не перегружайте аппарат.

• Не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

• В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.

• Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.

• Не погружайте блок двигателя в воду.

• Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.

• Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.

• Robot-Coupe не несет ответсвенность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

• Перед любыми операциями на электрических частях, обязятельно отключайте аппарат.

• Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.

• Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозийных продуктов (лимонная кислота и пр...).

• Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.

• При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 60 E • CL 60 E V.V.

Овощерезки CL 60 сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

Модель CL 60 вариант «E» изготовлена из нержавеющей стали (блок двигателя и воронка целиком из нержавеющей стали). Она имеет **2 скорость 375 и 750 об/мин** для повышения точности нарезки и быстроты.

Модель имеет **воронки 4 типов**, сочетающих высокую производитедьность с качеством нарезки и дающих возможность выбора оптимального варианта машины. **Воронки наклонлются вместе с блоком двигателя**, что обеспечивает компактность и лучшую устойчивость.

CL 60 имеет широкий ассортимент режущих дисков и решеток для обеспечения высокого качества нарезки фруктов и овощей: прямые и волнистые ломтики, шинковка, терка, соломка, кубики и брусочки-фри.

Эффективность аппарата откроет вам новые возможности в кулинарии.

Простая конструкция аппарата обеспечивает удобную очистку: все детали, находящиеся в контакте с продуктами и часто используемые, легко снимаются и очищаются.

Для вашего удобства в этой инструкции описываются различные операции сборки и разборки.

Данная инструкция содержит важную информацию для пользователя, которая поможет ему максимально использовать овощерезку CL 60.

Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.

Вы также найдете здесь несколько примеров приготовлений рецептов, которые помогут Вам освоить аппарат и оценить его неисчислимые качества.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.

⚠ В Н И М А Н И Е

ДАННЫЙ АППАРАТ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН (ОПАСТНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ).

CL 60 Трехфазные

Модели CL 60 оснащенЫ различными типами двигателей: 230/400 В переключаемый / 50 Гц / 3
400 В / 50 Гц / 3
220 В / 60 Гц / 3
380 В / 60 Гц / 3

Аппарат поставляется с неизолированным кабелем, который достаточно подсоединить к вилке, соответствующей вашей электросети. Кабель состоит из 4 проводов, один из которых необходимо подсоединить к контакту заземления, а остальные три – к оставшимся контактам.

Если вы располагаете вилкой с 4 контактами:

1) подсоедините зелёный и желтый провода к контакту заземления
2) подсоедините три оставшихся провода к остальным контактам

Если вы располагаете вилкой с 5 контактами, так как аппараты ROBOT-COUPE не нуждаются в подсоединении к нейтрали, пятый контакт остаётся свободным.

Включите аппарат и дайте поработать вхолостую. Убедитесь, что нож вращается против часовой стрелки.

Красная стрелка на моторном блоке указывает направление вращения ножа.

Если нож вращается по часовой стрелке, поменяйте местами 2 провода:

ЗЕЛЕНЫЙ И ЖЕЛТЫЙ - ИЗОЛЯЦИЯ, НЕ ОТКЛЮЧАТЬ.

Переключите либо: ❶ и ❷
❶ и ❸
❷ и ❸

CL 60 V.V. Монофазный (Регулируемой скоростью)

Эта модель оснащена трехфазные двигателем 180-260 В / 50 - 60 Гц.

Питание аппарата, однако, однофазное, т. к. вариатор частоты преобразует однофазный ток в трехфазный, приспособленный к двигателю.

Аппарат поставляется с неизолированным кабелем, который достаточно подсоединить к вилке, соответствующей вашей электросети. Кабель состоит из 3 проводов, один из которых подсоединяется к земле, а два других - к фазе и нейтрали.

Розетка должна быть рассчитана минимум на 20 А

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

 Кнопка остановка

2 зеленые кнопки:

 Кнопка включения 1-й скорость 375 об/мин

 Кнопка включения 2-й скорость 750 об/мин

 CL 60 V.V. : Регулируемая скорость от 100 в 1000 об/мин.

ФУНКЦИИ ВОРОНОК И ИХ КРЕПЕЖЕЙ

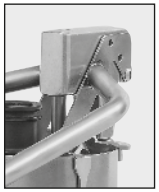
• ВОРОНКА С РЫЧАГОМ

Эта воронка обеспечивает все виды нарезки овощей:

- большая загрузочная воронка позволяет работать с крупными овощами, такими, как капуста, сельдерей, салат и др.
- трубка используется для нарезки длинных овощей.



Высота воронки с рычагом в зависимости от роста пользователя может быть отрегулирована в 3х разных положениях. Для того чтобы изменить положение, отверните гайку и закрепите её в нужном месте.



Воронка с рычагом имеет два типа насадок:

1) **Загрузочный конус** направляет овощи (за исключением капусты) к лезвию. Необходимо привинтить конус до упора к валу двигиталя.





2) **Выталкиватель** используется во время нарезки капусты.



Специальный ключ для **снятия** выталкивателя.

• ВОРОНКА С ТРУБКАМИ

ВОРОНКА С 4 ТРУБКАМИ

Воронка оборудована 4 прямыми трубками: 2 трубки диаметром 50 мм и 2 трубки диаметром 70 мм.



Эта воронка предусмотрена для нарезки длинных овощей, таких как морковь, огурцы, лук-порей и пр. или для нарезки нежных продуктов типа томатов, бананов и т. п.

ВОРОНКА С ПРЯМЫМИ И НАКЛОННЫМИ ТРУБКАМИ

Воронка имеет две прямые трубки диаметром 75 мм, вставку 50 мм и два толкателя 50 и 70 мм. Благодаря вставке диаметр трубок может модулироваться.



Эта воронка с прямой трубкой используется так же, как и предыдущая, однако в отличие от нее она имеет наклонную трубку, предусмотренную специально длякосойнарезки.

Для крепления диска к этим воронкам не требуется никаких специальных инструментов.

• АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА



Эта воронка предусмотрена для непрерывной подачи овощей.

Идеально подходит для нарезки нежных продуктов (грибы, томаты) или терки моркови, а также нарезаия картофеля соломкой, кубиками и брусочками-фри.

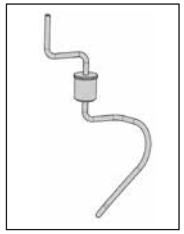
Автоматическая воронка не приспособлена для некоторых специальных операций, например:

- измельчение длинных продуктов: для этого предусмотрена воронка с трубкой,
- нарезка крупных овощей, размер которых не позволяет вводить их в воронку: для этого предусмотрена воронка с рычагом.

Для автоматической воронки, предусмотрены два крепежа:

1) **Встряхиватель** направляет овощи (за исключением капусты) к лезвию.





2) При слишком быстрой загрузке, овощи могут забиться в воронке.

Если это произошло, используйте **рукоятку** чтобы её прочистить (запрещается использовать любой другой инструмент).

УСТАНОВКА

• УСТАНОВКА АППАРАТА

Овощерезка CL 60 "E" еоборудована регулируемой по высоте ножкой для компенсации неровностей пола.

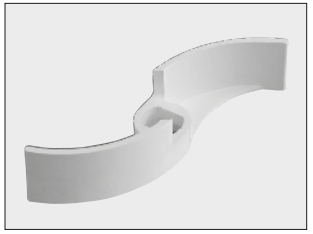


1. Поставьте аппарат в выбранное место и открутите ручку. Ножка автоматически адаптируется к уровню пола.
2. После того как высота ножки будет отрегулирована, просто закрутите ручку обратно.

УСТАНОВКА ДИСКОВ И КРЕПЕЖЕЙ

2 сбрасывателя:

Овощерезка CL 60 поставляется с 2мя выбрасывателями нарезки: диск-сбрасыватель чёрного цвета и выбрасыватель белого цвета для нарезки капусты. С другими овощами используйте чёрный диск-сбрасыватель.





❶ Поставьте моторный блок перед собой и наденьте чёрный диск-сбрасыватель или белый выбрасыватель на моторный вал.

Убедитесь, что выбрасыватель лежит на дне чаши.



❷ Установите выбранный вами диск:

a) Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкоой или соломкой:

Установите диск на вал двигателя и убедитесь, что он правильно установлен, прокрутив его в направлении часовой стрелки.



b) Вы выбрали комплект для нарезки кубиками: Имеется решетка и диск ломтики специально для нарезки кубиками.

Диск ломтики могут Устанавливаться срешеткой для нарезки кубиками, соответственно:

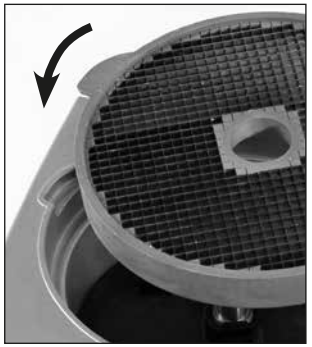
Решетка для кубиов / Диск	5x5 мм	8x8 мм	10x10 мм	14x14 мм	20x20 мм	25x25 мм
5 мм	●					
8 мм		●				
10 мм			●			
14 мм				●		
20 мм					●	
25 мм						●

Комбинации, отмеченные символом ●, можно найти в прайслисте нашего оборудования и аксессуаров.

Размеры решетки для нарезки кубиками должны всегда быть больше или равны размерам диск слайсер.

Установите дискрешетку для нарезки кубиками в рабочий отсек овощерезки.

Убедитесь, что выступ решетки хорошо вошел в предусмотренное для него место на корпусе двигателя.





Установите затем соответствующий дискизмельчитель (диск с прямым ножом) и прокрутите его в направлении часовой стрелки, чтобы проверить правильность его установки.

c) Вы выбрали изготовление фри:

Комплект состоит из решетки ломтики и диска ломтики специально для картофеля фри.

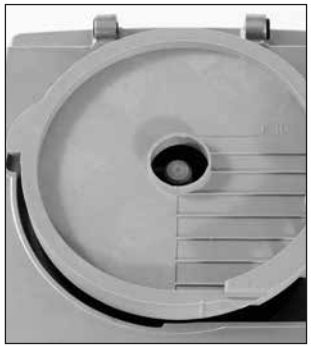
ВНИМАНИЕ ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



Для оптимальной нарезки картофеля фри, необходимо использовать **съемную панель** и загружать продукты в левый отсек воронки (см. фотографию рядом).

Установите дискрешетку для приготовления фри в отсек овощерезки.

Убедитесь, что он правильно установлен: гребенка должна находиться на уровне сброса.

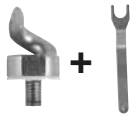


При использовании съемной панели другие устройства (например, насадка для подачи или сбрасыватель для капусты) не требуются.



Установите затем соответствующий дискизмельчитель и прокрутите его в направлении часовой стрелки, чтобы проверить правильность его установки.

❸ Выберете необходимый крепёж для дисков:

Воронка	Овощи	Крепёж	
С рычагом	Все овощи за исключением капусты и картофеля для фри	Загрузочный конус	
С рычагом	Капуста	Выталкиватель для капусты + ключ	
С рычагом	Нарезка картофеля-фри	Съёмная панель	
Автоматическая	Все овощи	Встряхиватель	
Otwór z 4 tubami	Все овощи	Нет	

Привинтить крепёж к валу двигателя (за исключением съёмной панели).

УСТАНОВКА ВОРОНОК

• ВОРОНКА С РЫЧАГОМ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТРУБКИ

Загрузите воронку овощами до самого верха. Нажмите на рычаг и продолжайте нажимать на него до полного измельчения овощей.

Во избежание плохого качества нарезки всегда нажимайте на овощи с помощью рычага.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

ВНИМАНИЕ



Для оптимальной нарезки картофеля фри, необходимо использовать **съемную панель** и загружать продукты в левый отсек воронки (см. фотографию рядом).

❶ Установите воронку на моторный блок. Крепёжная лапка должна находиться перед вами с правой стороны.





❷ Вставьте **стержень шарнира** в предусмотренное для него место сзади моторного блока.

Закрепите крышку на моторном блоке с помощью крепёжной лапки.

- Загрузите воронку овощами до самого верха.

- Установите рычаг вертикально воронке.

- Нажмите на толкатель. Нажатие на толкатель должно сопровождать нарезку овощей. Степень нажатия зависит от нарезки, однако слишком сильное нажатие может ухудшить качество нарезки и не позволит увеличить производительность.
- Перед нарезкой капусты рекомендуется предварительно разрезать ее пополам во избежание излишних усилий и получения лучшего качества конечного продукта.
- Поднимите толкатель.

• ВОРОНОКА С ТРУБКАМИ

❶ Установите воронку с прямыми и наклонными трубками или воронку с 4 трубками на моторный блок, крепёжная лапка должна находиться перед вами с правой стороны.







❷ Вставьте **стер-жень шарнира** в преду-смотренное для него место сзади моторного блока. Закрепите крышку на моторном блоке с помощью крепёжной лапки.

• АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА

Выполнить операции параграфов ❶ и ❷ так же, как для воронки с рычагом.

❸ Зафиксируйте смеситель винтом на валу двигателя.





❹ установите автоматическую воронку на вал двигателя. Крепежная лапка находится перед вами с правой стороны.

❺ Вставте стержень шарнира в предусмотренное для него место сзади блока.

Заблокируйте затем крышку на валу двигателя с помощью крепежной лапки.





❻ Вставьте рукоятку в центральную втулку воронки. Поворачивайте ее до тех пор, пока пластмассовая деталь не войдет во втулку.

СМЕНА ДИСКА

Перед сменой диска выключите ваш аппарат (красная кнопка).

❶ Установите блок двигателя напротив вас, правой рукой разожмите защелку, которая блокирует головку овощерезки на блоке двигателя.

❷ **a) Воронка с рычагом:**

Поднимите рычаг для высвобождения емкости, и поворачивайте его влево так, чтобы наклонить воронку назад и отвинтить загрузочный конус или выталкиватель.

В случае выталкивателя используйте предусмотренный для этого инструмент.

b) Воронка с трубками:

Снимите предварительно вставки и толкатели, выньте воронку, наклоняя ее назад, чтобы высвободчтобыть рабочую емкость.

c) Автоматическая воронка:

Сниминте головку овощерезки, наклоняя ее назад, чтобы высвободить рабочую емкость.

❸ Снимите диск, приподнимая его за края.

Если вы используете комплект для нарезки кубиками, рекомендуется снять комплект решетка + диск одновременно. Снимите затем дисксбрасыватель с помощью двух отверстий.

В случае блокировки диска слегка поверните его в направлении против часовой стрелки с помощью дискасбрасывателя.

❹ Если вы монтируете комплект для нарезки кубиками, рекомендуется протереть емкость влажной тряпкой или губкой, особенно расцепку, на которую устанавливается решетка.

Рекомендуется снимать решетку одновременно вместе с диском. Чтобы облегчить эту работу, поверните диск-сбрасыватель.

Всегда используйте хорошо очищенную решетку. Никогда не обрабатывайте мягкие продукты после твердых, не очистив предварительно решетку.

Для быстрой и легкой очистки решетки для нарезки кубиками 5x5, 8x8 и 10x10 используйте **набор D-Clean**. (№ по каталогу 39881).

❺ Приступайте затем к сборке диск сбрасыватель, диска ломтики, терки или комплекта для нарезки кубиками, как описано в предыдущем разделе, параграфы 1) и 2), для соответствующей воронки.

❻ Закройте крышку овощерзки и заблокируйте ее на блоке двигателя с помощью крепежной лапки. Снова включите ваш аппарат.

ВЫБОР ДИСКОВ

ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ

П 0,6	миндаль
П 0,8	капуста
П 1	морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-пореи
П 2/П 3	лимон / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук-пореи / лук / перец
П 4/П 6	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурец / перец / редька / салат / картофель / томаты
П 8/П 10	баклажаны / картофель / кабачки / морковь
П 14	картофель / кабачки / морковь

ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ

В 2	свекла / картофель / морковь / кабачки
В 3	свекла / картофель / морковь / кабачки
В 5	свекла / картофель / морковь / кабачки

ТЕРКА

Т 1,5	сельдерей / сыр	**Т 7**	капуста / сыр
Т 2	морковь / сельдерей / сыр	**Т 9**	капуста / сыр
Т 3	морковь	**Пармезан /** Шоколад	
Т 5	капуста / сыр	**Редька**	

СОЛОМКА

С 1x8	морковь / сельдерей / картофель / кабачки
С 2x2	морковь / сельдерей / картофель
С 2,5x2,5	морковь
С 2x4	морковь / свекла / кабачки / картофель
С 2x6	морковь / свекла / кабачки / картофель
С 2x10	морковь / свекла / кабачки / картофель / сельдерей
С 4x4	баклажаны / свекла / сельдерей / картофель
С 6x6	баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель
С 8x8	сельдерей / картофель

КУБИКИ

К 5x5	морковь / кабачки / оугрцы / сельдерей
К 8x8	картофель / морковь / кабачки / свекла
К 10x10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа / лук / яблоки (фрукты)
К 14x14	картофель / морковь / кабачки / репа / сельдерей
К 20x20	картофель / морковь / кабачки / ананас / репа
К 25x25	картофель / морковь /репа / яблоки (фрукты) / дыня / арбуз
К 50x75	салат

ФРИ

Ф 8x8	картофель
Ф 10x10	картофель
Ф 10x16	картофель

ОЧИСТКА

В Н И М А Н И Е

В целях предосторожности перед любыми операциями по очистке рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание электротравм).

Снимите сначала воронку овощерезки, а затем поовередно – диск, решетку (в случае ее использования) и диск-сбрасыватель.

Во избежание почернения алюминия не рекомендуется использовать для очистки посудомоечную машину, предпочтительно мыть овощерезку руками с помощью моющего средства для посуды, а затем прополоскать и вытереть.

В случае использования посудомоечной машинуы рекомендуется применять моющее средство специально для алюминия.

Запрещается погружать моторный блок в воду. Протирайте корпус влажной тряпкой или губкой.

ВАЖНО

Убедитесь, что Ваше моющее средство подходит для алюминиевых деталей. Некоторые моющие средства могут содержать щелочь (в т.ч. с большой концентрацией соды или аммиака), использование которой несовместимо с алюминием, так как приводит к почернению деталей.

ТЕХУХОД

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо оси двигателя должно регулярно смазываться (используйте безопасное для пищи масло).

Для обеспечения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа этого кольца и в случае необходимости заменять.

Замена уплотнительного кольца не требует снятия двигателя и легко производится. Мы настоятельно рекомендуем следить за степенью его износа.

• НОЖИ И ЛЕЗВИЯ

Ножи и лезвия дисков подлежат периодической замене по мере износа для обеспечения оптимального качества нарезки.

• ТЕРОЧНЫЕ ДИСКИ

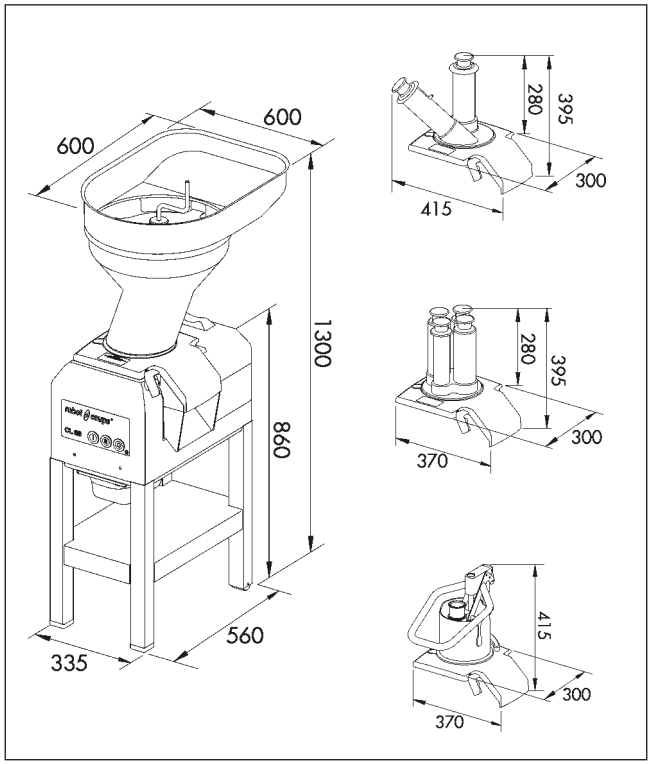
Длительное использование дисков-терок приводит к их затуплению. В связи с этим, для обеспечения оптимального качества нарезки они подлежат периодической замене.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
Блок двигателя	43 кг	57 кг
Воронка автоматическая	13 кг	16 кг
Воронка с рычагом	7 кг	12 кг
Воронка с трубками	8 кг	11 кг
Тележка	8 кг	10 кг
Диск	0,5 кг	0,6 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать CL 60 на ровной поверхности. Так как аппарат устанавливается на полу, указания по высоте отсутсполу, указания по высоте отсутствуют.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, эквивалентный акустическому давлению при работе аппарата вхолостую, составляет менее 70 дБ (A).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный аппарат CL 60 V.V.

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (A)
230 В / 50-60 Гц / 1	100 в 1000	3

Трехфазные аппарат CL 60

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (A)
230/400 V/50 Hz переключаемый	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- Мощность обозначена на заводской табличке.

ЗАЩИТА

ВНИМАНИЕ

Нож и лезвия являются режущими инструментами, будьте осторожны при работе с ними

CL 60 имеет магнитную систему защиты, приводящую к остановке двигателя в момент открытия воронки пли емкости, предотвращая доступ ко всем работающим режущим инструментам.

При открытии крышки, мотор останавливается.

Для возобновления работы аппарата достаточно заблокировать крышку с помощью крепежной лапки, и нажать на нажать кнопку включения.

При использовании воронки с рычагом его поднятие останавливает двигатель. Работа возобновляется ири опускании рычага.

Модели оснащены предохранительной системой защиты от перегрева, которая останавливает мотор при очень длительной работе или перегрузке.

В таком случае подождать полного охлаждения аппарата и вновь включите его.

Перед включением аппарата убедитесь, что стержень шарнира находится на своем месте, расположенном сзади блока двигателя.

ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

Не включайте порожний аппарат.

CL 60 V.V. РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ

• ОСОБЕННОСТИ

Модель CL 60 V.V. с регулируемой скоростью обеспечивает ещё более высокую точность нарезки благодаря диапазону скоростей **от 100 до 1000 об/мин.**

Функция «Регулируемая скорость» позволяет подобрать оптимальную скорость нарезки в зависимости от типа нарезки и от типа овощей или фруктов, обеспечивая пользователю лёгкость в использовании, непревзойдённую точность нарезки и идеальное качество.

В стандартной комплектации CL 60 V.V. с регулируемой скоростью **поставляется с автоматической воронкой из нерж. стали. Воронка с рычагом и воронка с трубками поставляются по дополнительному заказу.**

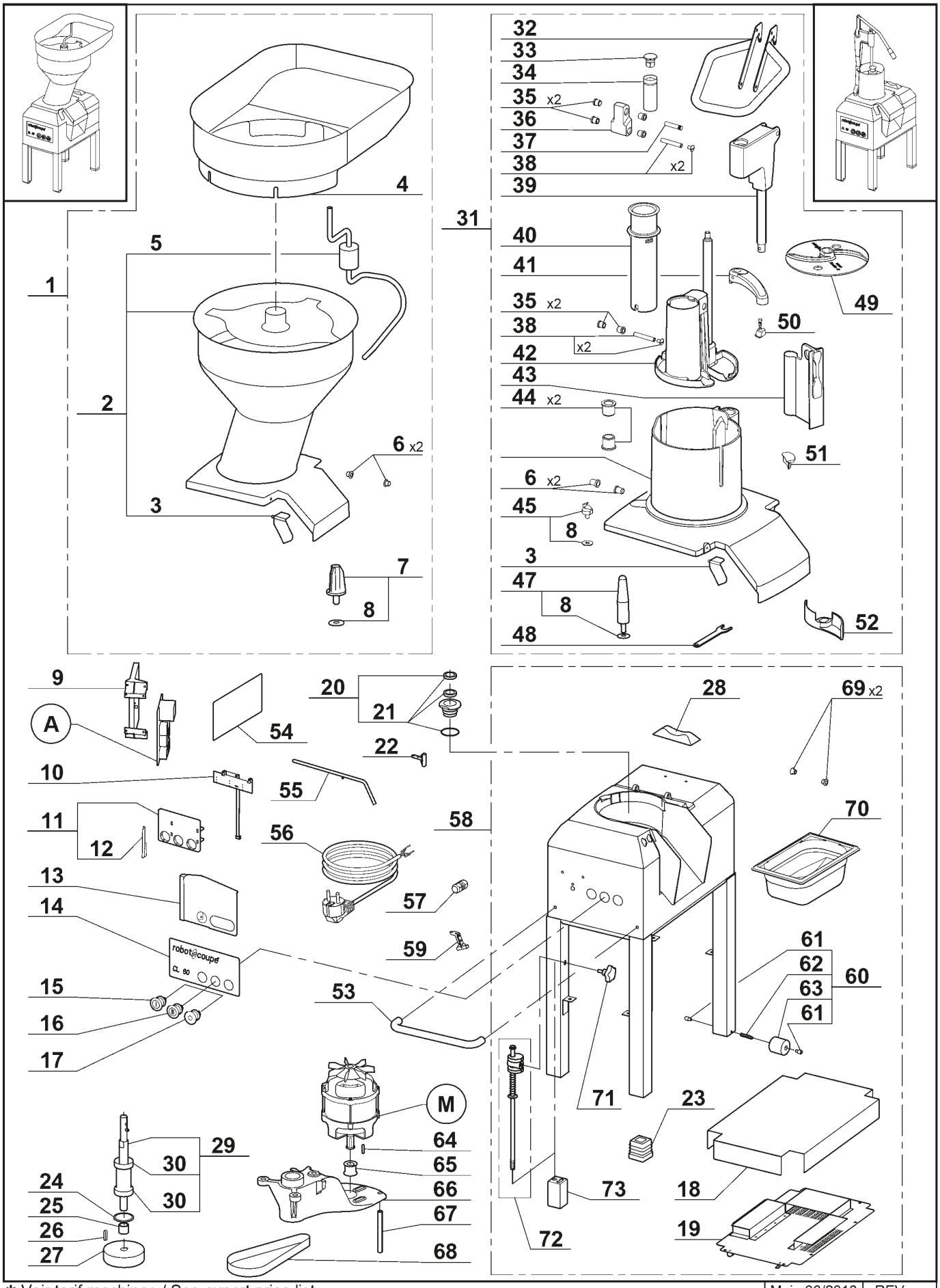
НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

robot coupe®

CL 60 E

N° de série / Serial number
-684 - - - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list

Maj : 03/2016 | REV : c

robot coupe®

CL 60 E

N° de série / Serial number
- 684 - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	**39 681**	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX	STAINLESS STELL BULK FEED HEAD
2	**29 928**	GOULOTTE	FEED HEAD
3	**29 925**	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
4	**117 774**	PLATEAU D'ALIMENTATION	FEEDING TRAY
5	**117 775**	MANIVELLE	CRANK
6	**39 705**	ENS BAGUE EPAULEES (Qté=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
7	**117 777**	AGITATEUR	AGITATOR
8	**117 200**	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
9	**117 809**	SUPPORT PLATINE	CIRCUIT BOARD SUPPORT
10	**117 813**	CARTE BOUTONS	SWITCHES BOARD
11	**29 533**	ENS. SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
12	**117 703**	CLAVETTE FIXATION PLASTIQUE	PLASTIC KEY
13	**118 586**	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
14	**403 979**	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
15	**502 170**	BOUTON VERT VITESSE 1	GREEN KNOB SPEED 1
16	**503 268**	BOUTON VERT VITESSE 2	GREEN KNOB SPEED 2
17	**502 169**	BOUTON ROUGE	RED KNOB
18	**118 850**	PLATEAU DE RENFORT	REINFORCEMENT TRAY
19	**118 849**	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
20	**29 907**	ENS. DOUILLE ETANCHEITE	SEALING SOCKET ASSEMBLY
21	**29 906**	ENS. JOINTS ETANCHEITE	SEALS ASSEMBLY
22	**29 451**	ENS. ILS COUVERCLE	LID SAFETY SWITCH ASSEMBLY
23	**118 527**	PIED CAOUTCHOUC (Qté=1)	RUBBER FOOT (Qty=1)
24	**200 008**	CIRCLIPS Ø 52 INT	BUSHING
25	**118 584**	ENTRETOISE H 22,5	SPACER H 22,5
26	**203 157**	CLAVETTE 6x6x30	KEY 6x6x30
27	**118 585**	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
28	**39 087**	BUTEE COUVERCLE CAOUTCHOUC	RUBBER LID STOP
29	**29 915**	ENS. AXE	SHAFT ASSEMBLY
30	**504 328**	ROULEMENT (6304 2RS)	BALL BEARING
31	**39 680**	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
32	**39 684**	POIGNEE CL60E	HANDLE CL60E
33	**39 663**	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
34	**39 672**	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
35	**39 664**	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
36	**39 665**	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
37	**39 666**	AXE PIVOT 8x40 MOL	AXLE 8x40
38	**39 667**	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
39	**39 668**	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
40	**39 662**	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
41	**39 671**	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
42	**39 669**	POUSSOIR LEGUME MONTEE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
43	**39 660**	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
44	**39 670**	PALIER EPAULE 15x25 (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
45	**29 692**	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
47	**29 156**	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
48	**118 436**	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
49	**102 690**	DISQUE EVACUATEUR	DISCHARGE PLATE
50	**29 706**	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
51	**117 321**	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
52	**118 420**	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
53	**39 682**	POIGNEE BATI	HANDLE
54	**407 295**	PLAQUE DISQUES	DISCS PLATE
55	**118 582**	TIGE DE VERROUILLAGE	LOCKING ROD
56	**503 272**	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
57	**39 071**	ENSEMBLE ARRET DE CABLE	STRAIN RELIEF ASSEMBLY

robot coupe®

CL 60 E

N° de série / Serial number
- 684 - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
58	**39 683**	ENSEMBLE BATI	MOTOR HOUSING FRAME ASSEMBLY
59	**29 914**	ENS. ILS TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH SAFETY SWITCH ASSEMBLY
60	**29 908**	ENS. ROULETTE	WHEEL ASSEMBLY
61	**118 566**	AXE ROULETTE (Qté=1)	WHEEL SHAFT (Qty=1)
62	**118 567**	RESSORT ROULETTE	WHEEL SPRING
63	**118 565**	ROULETTE	WHEEL
64	**203 164**	CLAVETTE 6x6x25	KEY 6x6x25
65	**100 869**	POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY
66	**118 529**	SUPPORT MECANIQUE	MECHANICAL SUPPORT
67	**203 104**	VIS D'APPUI	SUPPORTING SCREW
68	**500 845**	COURROIE 670 5M 25	BELT 670 5M 25
69	**29 058**	ENS BAGUE EPAULEES (Qté=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
70	**39 318**	BAC GASTRONOME 1/4	CONTAINER 1/4
71	**49 176**	MOLETTE PIED REGLABLE	LOCKING KNOB
72	**49 177**	MECANISME PIED REGLABLE	ADJUSTABLE FOOT SYSTEME
73	**49 178**	PIED CAOUTCHOUC REGLABLE	ADJUSTABLE RUBBER FOOT

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CONTROL BOARD
M	MOTEUR	MOTOR

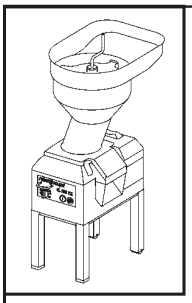
Machine	Voltage	A	M
2310 / 2313 / 2319 / 2325 / 2332	**400/50/3**	**103 700**	**303 105**
2335 / 2314 / 2320 / 2326 / 2338	**380/60/3**	**103 700**	**303 107**
2334 / 2315 / 2321 / 2327 / 2337	**220/60/3**	**103 700**	**303 106**
2336	**200/50-60/3**	**103 700**	**303 106**
2316 / 2322 / 2328	**230/400/50/3**	**113 700**	**303 108**

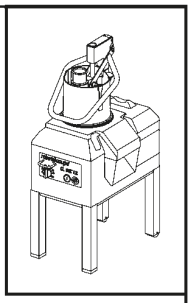
Maj : 03/2016 | REV : c

robot coupe®

CL 60 E V.V.

N° de série / Serial number
- 685 - - - - - - -





* Voir tarif machines / See export price list

Maj : 03/2016 | REV : c

robot coupe®

CL 60 E V.V.

N° de série / Serial number
- 685 - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 681	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX	STAINLESS STELL BULK FEED HEAD
2	29 928	GOULOTTE	FEED HEAD
3	29 925	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
4	117 774	PLATEAU D'ALIMENTATION	FEEDING TRAY
5	117 775	MANIVELLE	CRANK
6	39 705	ENS BAGUE EPAULEES (Qté=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
7	117 777	AGITATEUR	AGITATOR
8	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
9	119 126	SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT
10	501 466	VARIATEUR	VARIATOR
11	501 947	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
12	403 981	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
13	29 220	ENS. PROTECTEUR	PROTECTOR ASSEMBLY
14	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
15	502 174	ENS. BOUTON MARCHE	START KNOB ASSEMBLY
16	500 846	BLOC CONTACT VERT	GREEN SWITCH BLOCK
17	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
18	502 173	ENS. BOUTON ARRET	STOP KNOB ASSEMBLY
19	500 847	BLOC CONTACT ROUGE	RED SWITCH BLOCK
20	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
21	118 850	PLATEAU DE RENFORT	REINFORCEMENT TRAY
22	118 849	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
23	29 907	ENS. DOUILLE ETANCHEITE	SEALING SOCKET ASSEMBLY
24	29 906	ENS. JOINTS ETANCHEITE	SEALS ASSEMBLY
25	29 451	ENS. ILS COUVERCLE	LID SAFETY SWITCH ASSEMBLY
26	118 527	PIED CAOUTCHOUC (Qté=1)	RUBBER FOOT (Qty=1)
27	200 008	CIRCLIPS Ø 52 INT	BUSHING
28	118 584	ENTRETOISE H 22,5	SPACER H 22,5
29	203 157	CLAVETTE 6x6x30	KEY 6x6x30
30	118 585	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
31	39 087	BUTEE COUVERCLE CAOUTCHOUC	RUBBER LID STOP
32	29 915	ENS. AXE	SHAFT ASSEMBLY
33	504 328	ROULEMENT (6304 2RS)	BALL BEARING
34	39 680	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
35	39 684	POIGNEE CL60E	HANDLE CL60E
36	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
37	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
38	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
39	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
40	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL	AXLE 8x40
41	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
42	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
43	39 662	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
44	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
45	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
46	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
47	39 670	PALIER EPAULE 15x25 (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
48	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
50	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
51	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
52	102 690	DISQUE EVACUATEUR	DISCHARGE PLATE
53	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
54	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
55	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
56	39 682	POIGNEE BATI	HANDLE
57	407 295	PLAQUE DISQUES	DISCS PLATE

robot coupe®	CL 60 E V.V.	N° de série / Serial number - 685 - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
58	118 582	TIGE DE VERROUILLAGE	LOCKING ROD
59	503 272	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
60	39 071	ENSEMBLE ARRET DE CABLE	STRAIN RELIEF ASSEMBLY
61	39 683	ENSEMBLE BATI	MOTOR HOUSING FRAME ASSEMBLY
62	29 914	ENS. ILS TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH SAFETY SWITCH ASSEMBLY
63	29 908	ENS. ROULETTE	WHEEL ASSEMBLY
64	118 566	AXE ROULETTE (Qté=1)	WHEEL SHAFT (Qty=1)
65	118 567	RESSORT ROULETTE	WHEEL SPRING
66	118 565	ROULETTE	WHEEL
67	203 164	CLAVETTE 6x6x25	KEY 6x6x25
68	100 869	POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY
69	118 529	SUPPORT MECANIQUE	MECHANICAL SUPPORT
70	203 104	VIS D'APPUI	SUPPORTING SCREW
71	500 845	COURROIE 670 5M 25	BELT 670 5M 25
72	29 058	ENS BAGUE EPAULEES (Qté=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
73	39 318	BAC GASTRONOME 1/4	CONTAINER 1/4
74	49 176	MOLETTE PIED REGLABLE	LOCKING KNOB
75	49 177	MECANISME PIED REGLABLE	ADJUSTABLE FOOT SYSTEME
76	49 178	PIED CAOUTCHOUC REGLABLE	ADJUSTABLE RUBBER FOOT

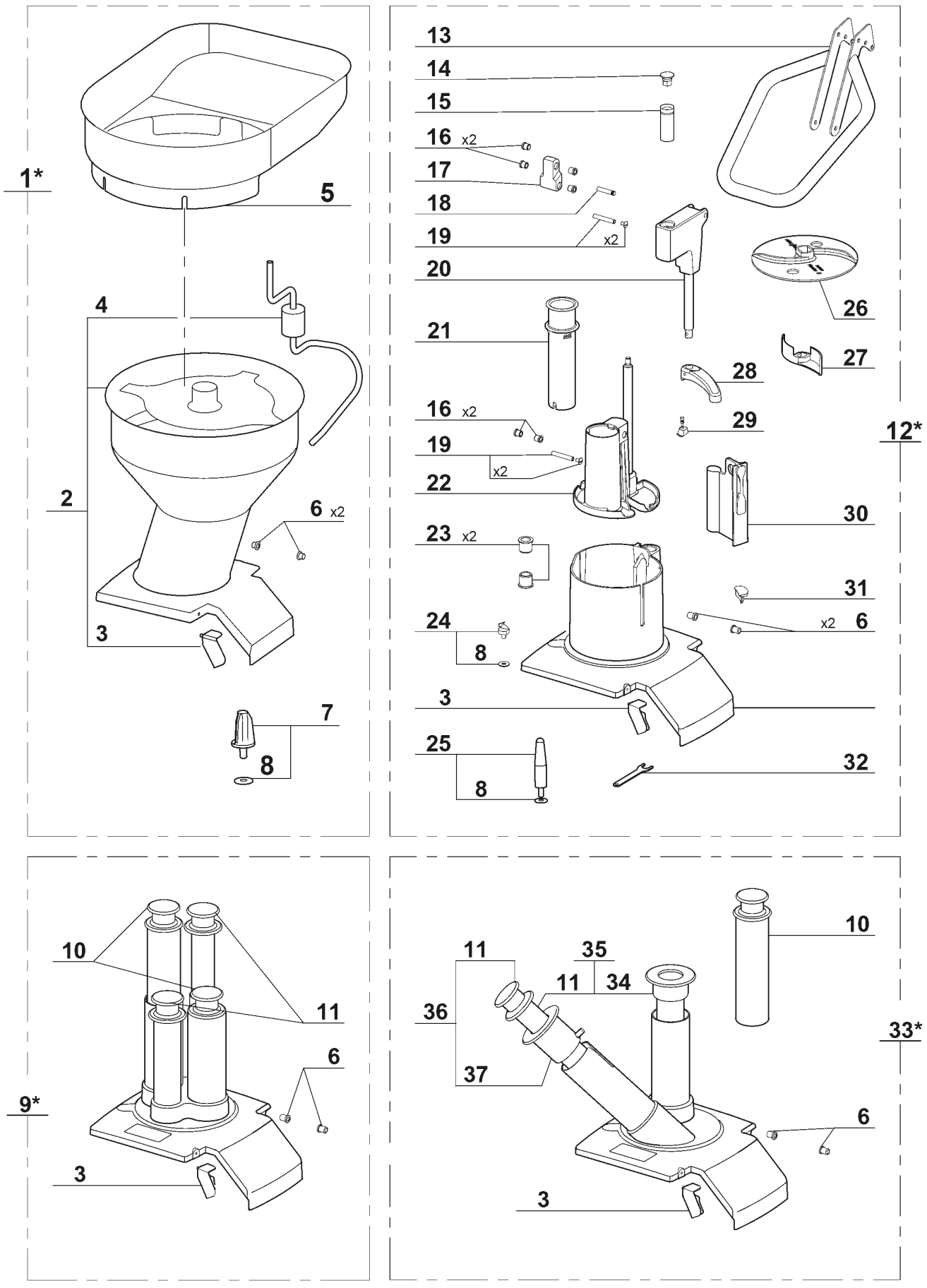
Index	Désignation	Description
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	M
2311 / 2317 / 2323 / 2329 / 2333	**230/50/1**	**303 112**

robot coupe®

ACCESSOIRES CL 60 E

N° de série / Serial number
- XXX - - - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list

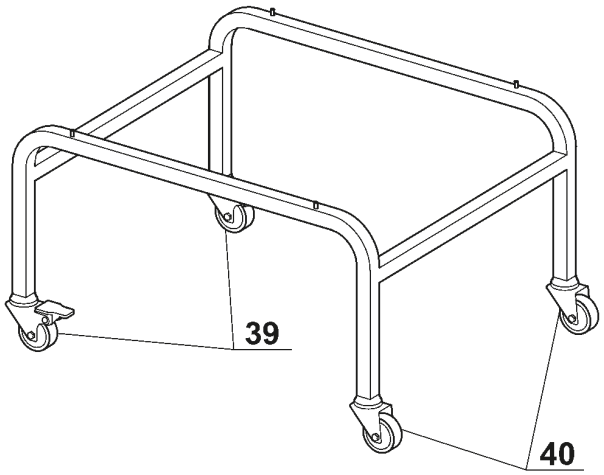
C : 11/2013 | REV :

robot coupe®

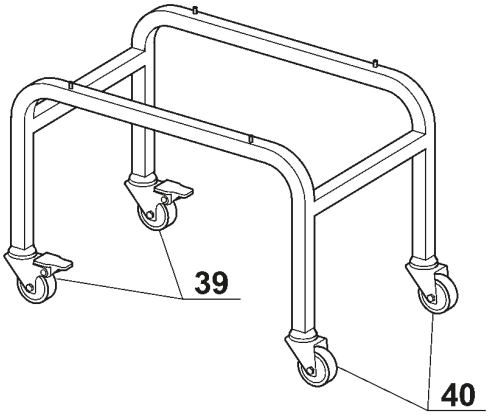
ACCESSOIRES CL 60 E

N° de série / Serial number
- XXX - - - - - - -

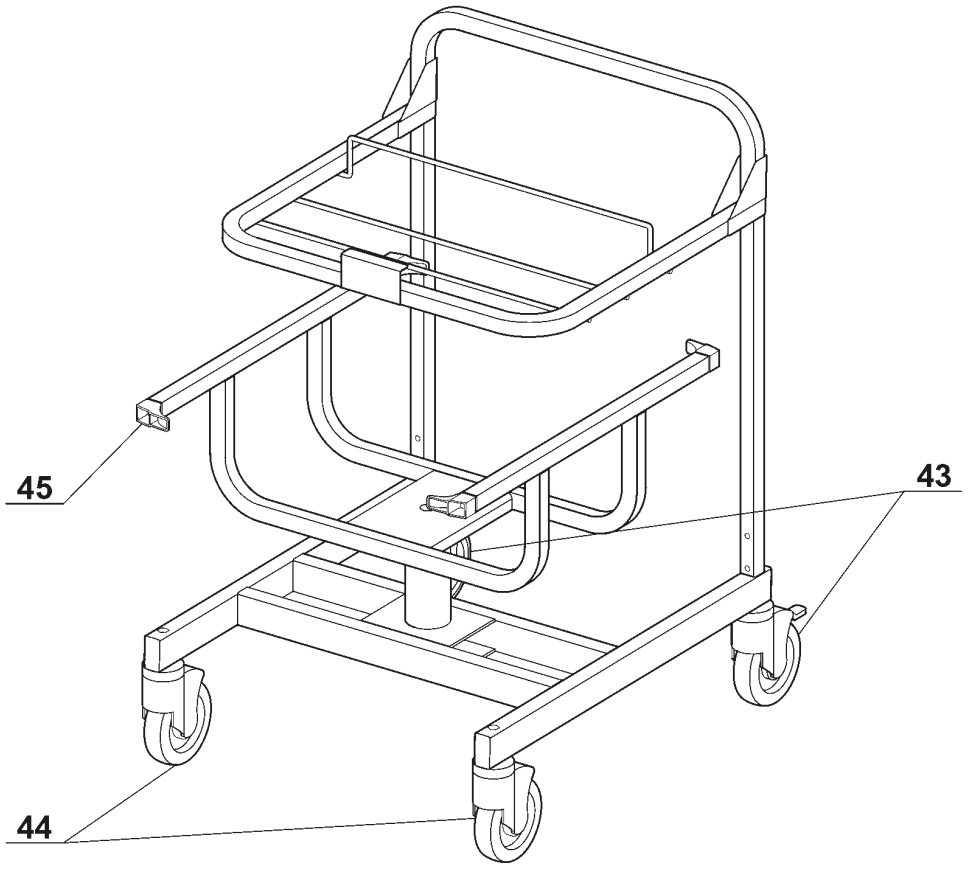
38*



41*



42*



* Voir tarif machines / See export price list

C : 11/2013 | REV :

robot coupe®

ACCESSOIRES CL 60 E

N° de série / Serial number
- XXX - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	39 681	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX	STAINLESS STELL BULK FEED HEAD
2	29 928	GOULOTTE	FEED HEAD
3	29 925	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
4	117 775	MANIVELLE	CRANK
5	117 774	PLATEAU D'ALIMENTATION	FEEDING TRAY
6	39 705	ENS. BAGUES EPAULEES (Qte=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
7	117 777	AGITATEUR	AGITATOR
8	117 200	RONDELLE	ANTI-FRICTION WASHER
9*	28 162	GOULOTTE 4 TUBES DROITS	FEED HEAD 4 HOLE TUBES
10	101 538	POUSSOIR D70	PUSHER D70
11	101 539	POUSSOIR D50	PUSHER D50
12*	39 680	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
13	39 684	POIGNEE CL60E	HANDLE CL60E
14	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
15	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
16	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
17	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
18	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL	AXLE 8x40
19	39 667	AXE PIVOT 8x50 (Qté=2)	AXLE 8x50 (Qty=2)
20	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
21	39 662	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
22	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
23	39 670	PALIER EPAULE 15x25 (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
24	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
25	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
26	102 690	DISQUE EVACUATEUR	DISCHARGE PLATE
27	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
28	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
29	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
30	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
31	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
32	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
33*	28 157	GOULOTTE TUBE INCLINE	BIAIS FEED HEAD
34	101 535	INSERT DROIT D50	STRAIGHT INSERT D50
35	39 090	ENS. INSERT DROIT D50	STRAIGHT INSERT D50 ASSEMBLY
36	39 091	ENS. INSERT INCLINE D50	BIAIS INSERT D50 ASSEMBLY
37	101 537	INSERT INCLINE D50	BIAIS INSERT D50
38*	27 185	CHARIOT 2x1	TROLLEY 2x1
39	504 266	ROULETTE FREIN D60	BRAKE ROLLER D60
40	504 267	ROULETTE D60	ROLLER D60
41*	27 056	CHARIOT 1x1	TROLLEY 1x1
42*	49 066	CHARIOT ERGO MOBILE	TROLLEY
43	39 320	ROULETTE FREIN D100	BRAKE ROLLER D100
44	39 321	ROULETTE D100	ROLLER D100
45	39 329	ENS. BUTEE ROTATIVE (Qté=4)	ROTATABLE STOPPER ASSEMBLY (Qty=4)

C : 11/2013 | REV :

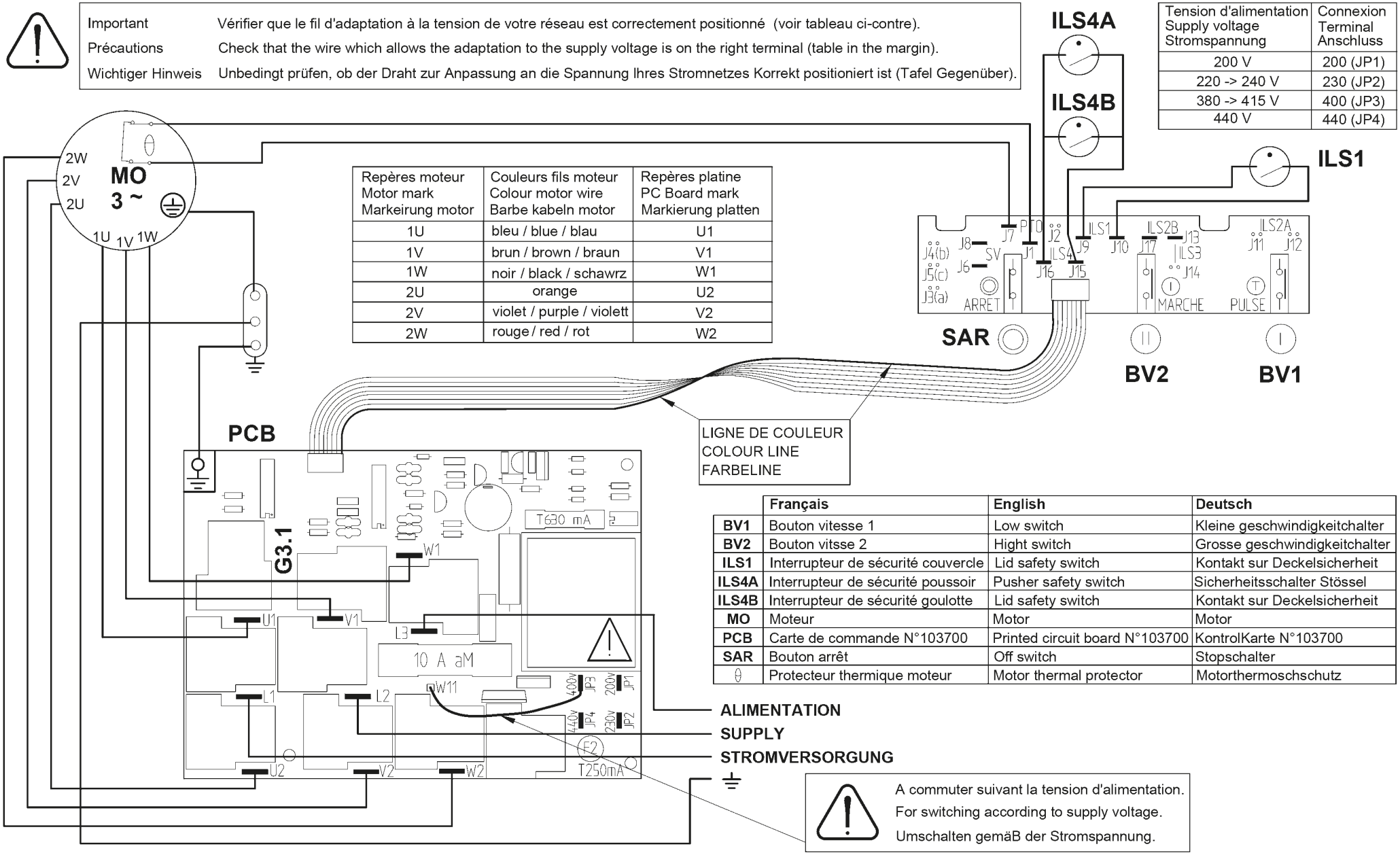
CL 60 E

200-230-400V/50-60Hz - 415V/50Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Important	Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Précautions	Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Wichtiger Hinweis	Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert ist (Tafel Gegenüber).

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (JP1)
220 -> 240 V	230 (JP2)
380 -> 415 V	400 (JP3)
440 V	440 (JP4)



Repères moteur Motor mark Markeirung motor	Couleurs fils moteur Colour motor wire Barbe kabeln motor	Repères platine PC Board mark Markierung platten
1U	bleu / blue / blau	U1
1V	brun / brown / braun	V1
1W	noir / black / schawrz	W1
2U	orange	U2
2V	violet / purple / violett	V2
2W	rouge / red / rot	W2

	Français	English	Deutsch
BV1	Bouton vitesse 1	Low switch	Kleine geschwindigkeitchalter
BV2	Bouton vitsse 2	Hight switch	Grosse geschwindigkeitchalter
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt sur Deckelsicherheit
ILS4A	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ILS4B	Interrupteur de sécurité goulotte	Lid safety switch	Kontakt sur Deckelsicherheit
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de commande N°103700	Printed circuit board N°103700	KontrolKarte N°103700
SAR	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschschutz

CL 60 E 230/400V-50Hz 3~

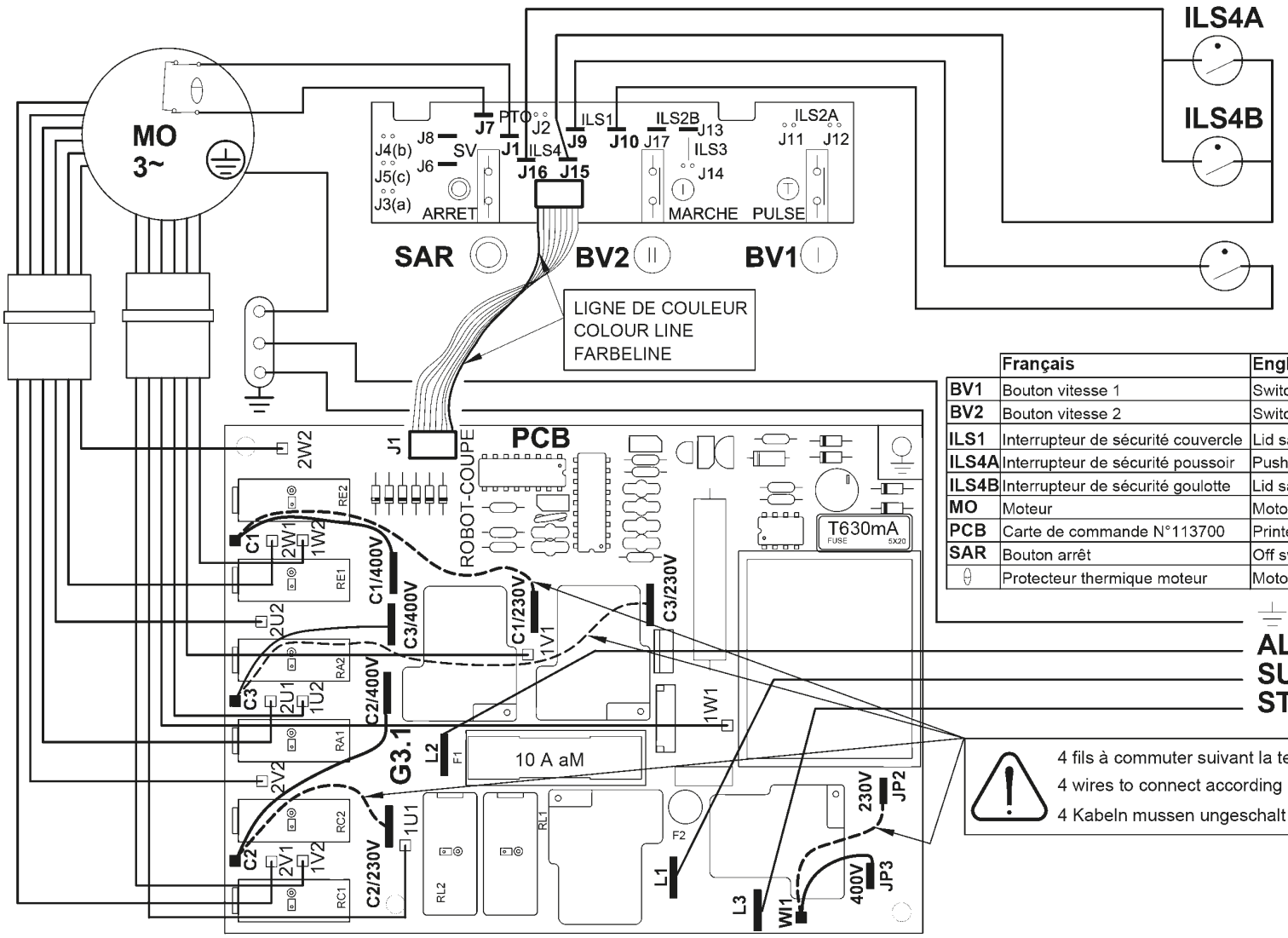
SCHEMA ELECTRIQUE | ELECTRIC DIAGRAM | ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Important : Vérifier que les fils d'adaptation à la tension de votre réseau sont correctement positionnés (voir tableau ci-contre).

Caution : Check that the wires which allow the adaptation to the supply voltage are on the right terminal (table in the margin).

Wichtiger Hinweis : Unbedingt prüfen, ob die Drähte zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert sind (Tafel Gegenüber).

Fil Wire Leitung	Connecté sur Connect on AnschlieBen auf	
	230V	**400V**
WI1	JP2	JP3
C 1	C1/230V	C1/400V
C 2	C2/230V	C2/400V
C 3	C3/230V	C3/400V



	Français	English	Deutsch
BV1	Bouton vitesse 1	Switch speed 1	Geschwindigkeitschalter 1
BV2	Bouton vitesse 2	Switch speed 2	Geschwindigkeitschalter 2
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt sur Deckelsicherheit
ILS4A	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ILS4B	Interrupteur de sécurité goulotte	Lid safety switch	Kontakt sur Deckelsicherheit
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de commande N°113700	Printed circuit board N°113700	KontrolKarte N°113700
SAR	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

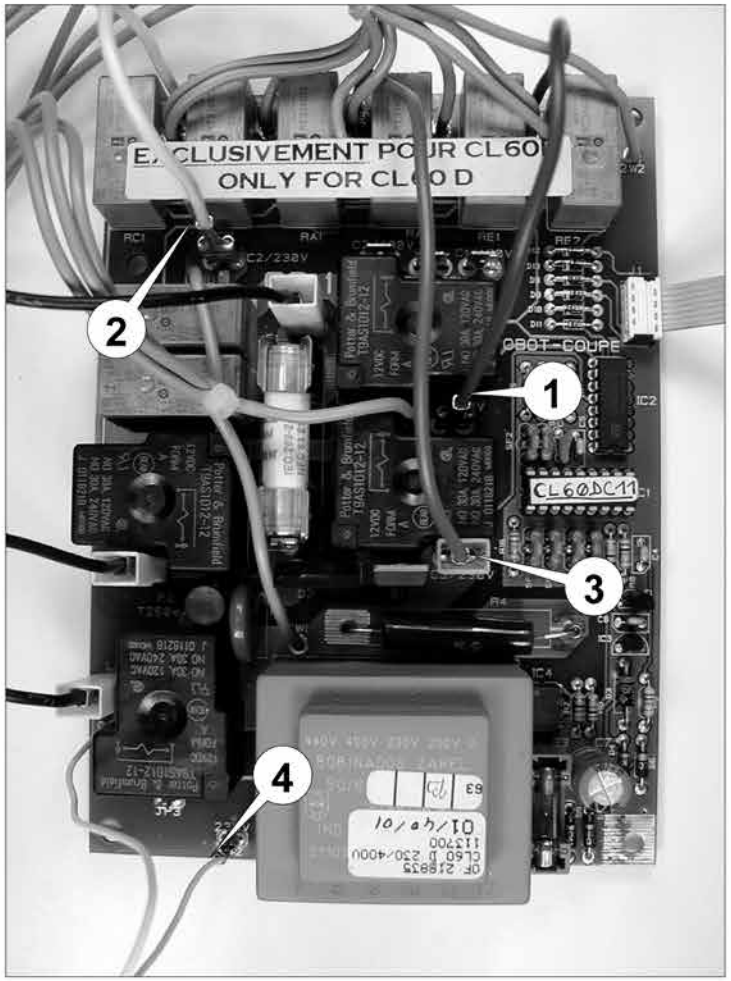
4 fils à commuter suivant la tension d'alimentation.
4 wires to connect according supply voltage.
4 Kabeln mussen ungeschalt werden entsprechend der Stromversorgung.

CL 60 D & E 230/400V - 50Hz - 3~

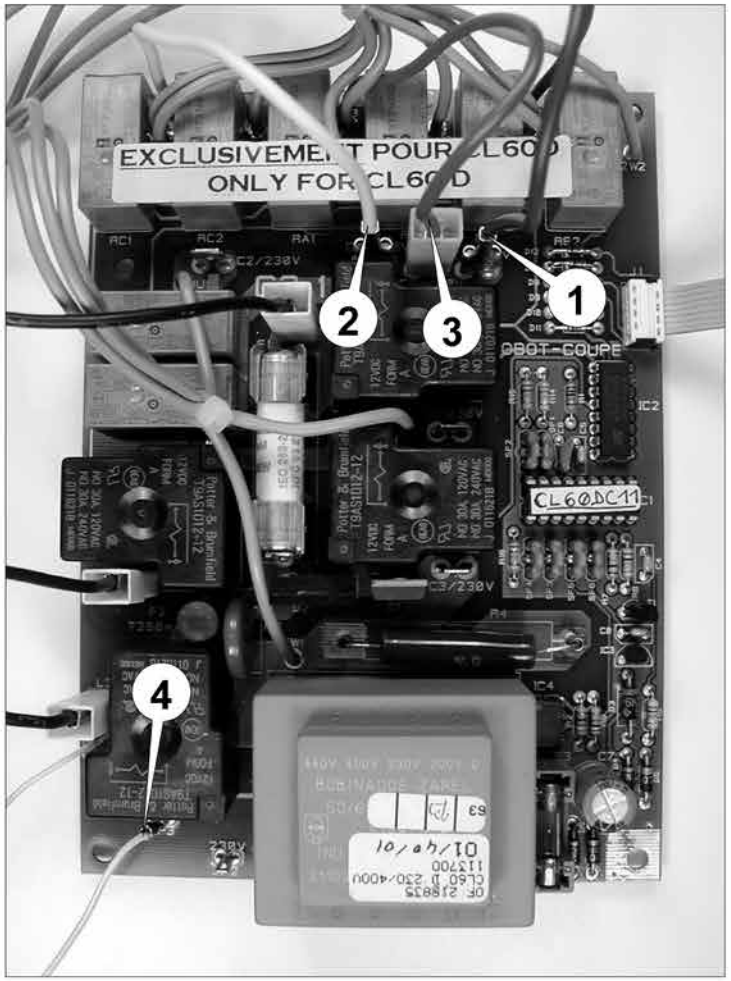
ATTENTION : Il y a 4 fils à connecter suivant la tension d'alimentation.

CAUTION : There are 4 wires to connect according to supply voltage.

230 V / 50 Hz / 3~



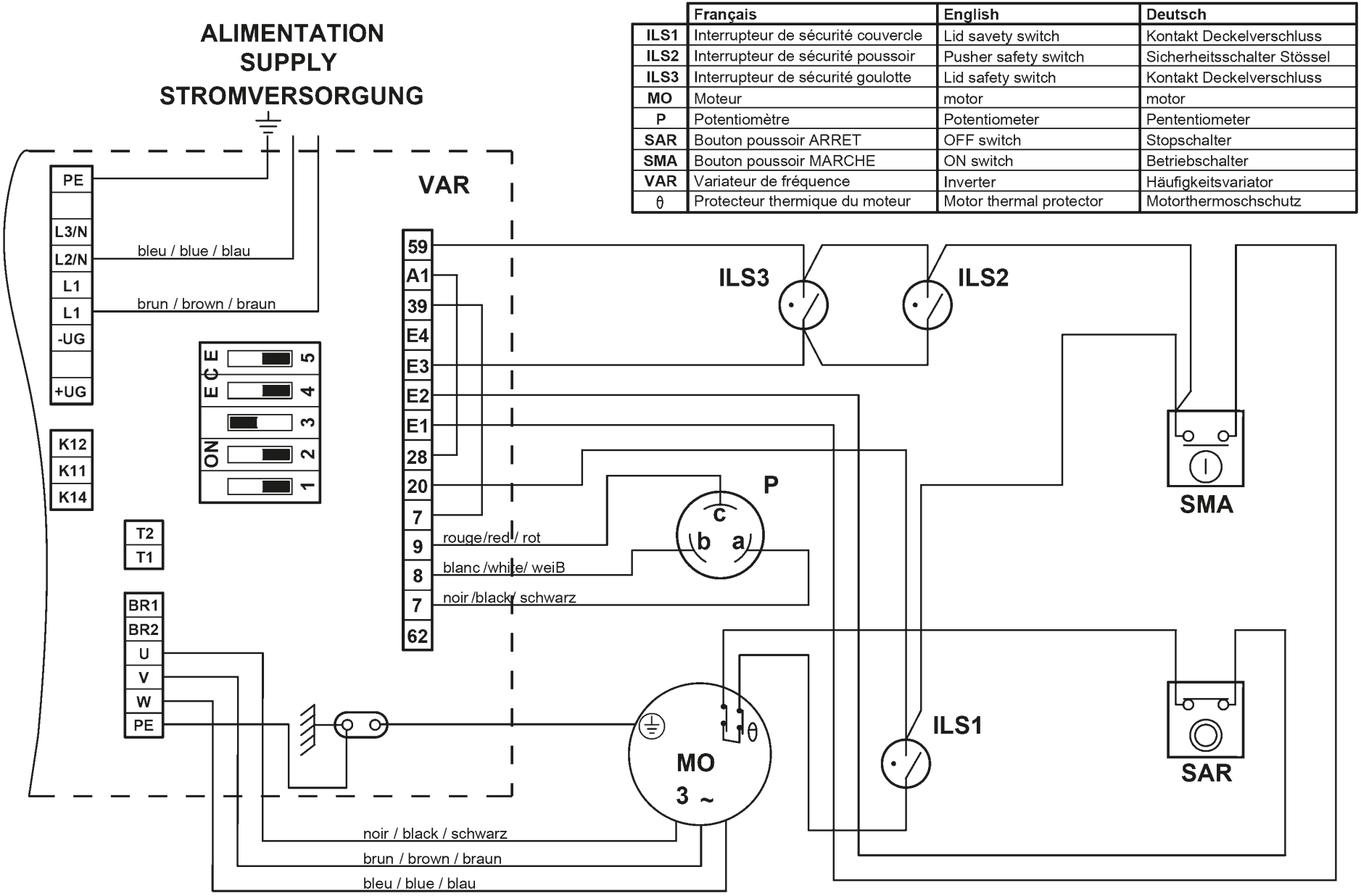
400 V / 50 Hz / 3~



CL60E V.V. 200-240V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE | ELECTRIC DIAGRAM | ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid savety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ILS3	Interrupteur de sécurité goulotte	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
MO	Moteur	motor	motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Pententiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
VAR	Variateur de fréquence	Inverter	Häufigkeitsvariator
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschschutz





robot coupe®

Head Office, French,
Export and Marketing Department:
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel. : (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com

Réf. : 404 137 - 12/2016